CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

**Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów tłuszczowych**
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.05**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego* | | | | | | | | | | |

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut. TG.05-01-21.06-SG

# EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

**Rok 2021**

**CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA 2017**

## Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
   - swój numer PESEL*,
   - oznaczenie kwalifikacji,
   - numer zadania,
   - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaż zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

***Powodzenia!***

** w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość*

Układ graficzny
© CKE 2020

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

**Zadanie egzaminacyjne**

Przygotuj zgodnie z zamieszczonym Sposobem wykonania 3 porcje mięsa na gulasz w opakowaniach jednostkowych po 300 gram każde. Wypełnij Tabelę 1. *Uzysk mięsa drobnego kl. I i II A.*
Do wykonania zadania wykorzystaj surowce, sprzęt i urządzenia dostępne na stanowisku egzaminacyjnym. Zadanie wykonaj zgodnie z zasadami organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska. Po zakończeniu prac uporządkuj stanowisko pracy.
Wypełnioną w arkuszu egzaminacyjnym dokumentację oraz sporządzone na 3 tackach mięso na gulasz pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

***Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.***

Sposób wykonania:

1. Zważ biodrówki z kością przed wykrawaniem, wynik ważenia M zapisz w tabeli Uzysk mięsa drobnego kl. I i II A. Wykonaj wykrawane biodrówek: odetnij pozostałości tłuszczu zewnętrznego, usuń tłuszcz miękki od strony odcinka mięśnia lędźwiowego wewnętrznego, wykrój wszystkie kości, zdejmij omięsne zewnętrzne z mięśni nieścięgnistych i wypreparuj ze wszystkich mięśni grubsze ścięgna.
2. Z otrzymanych elementów wybierz mięso drobne kl. I i kl. II A, zważ je - wynik ważenia czyli uzysku rzeczywistego $U_{rz}$ zapisz w tabeli Uzysk mięsa drobnego kl. I i II A. Pozostałe elementy uzyskane z wykrawania, tj.: mięso kl. III, tłuszcz, ścięgna i kości umieść w pojemniku i zabezpiecz w chłodziarce.
3. Oblicz uzysk teoretyczny $U_t$ mięsa drobnego kl. I i kl. II A, wynik zapisz w tabeli Uzysk mięsa drobnego kl. I i II A.
4. Porównaj wartość uzysku teoretycznego mięsa drobnego kl. I i kl. II A otrzymanego z obliczeń z wartością uzysku rzeczywistego, zdefiniuj wniosek w tabeli Uzysk mięsa drobnego kl. I i II A.
5. Mięso drobne kl. I i kl. II A otrzymane z wykrawania pokrój w kostkę o wymiarach około 3 cm x 3 cm
6. Odważ 3 porcje po około 300 gramów. Mięso umieść na tackach styropianowych i zabezpiecz folią stretch przed dostępem powietrza.
7. Przełóż do pojemnika niewykorzystane surowce mięsne – schowaj do lodówki.
8. Przygotowane porcje mięsa na gulasz oraz uzupełnioną tabelę w arkuszu egzaminacyjnym pozostaw na stanowisku pracy.



Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:**

- wyporcjowane mięso na gulasz,
- uzysk mięsa drobnego kl. I i II A – tabela 1.,

oraz

przebieg wykrawania biodrówek i przygotowania mięsa na gulasz.

**Tabela 1. Uzysk mięsa drobnego kl. I i II A**

| | |
|---|---|
| Masa biodrówki z kością przed wykrawaniem [kg] | **M** = ..... |
| Uzysk teoretyczny mięsa drobnego klasy I i II A [kg] | $\mathbf{U_t}$ = 0,66 x M =..... |
| Uzysk rzeczywisty mięsa drobnego klasy I i II A [kg]<br>*(masa zważonego mięsa kl. I i II A)* | $\mathbf{U_{rz}}$ = ..... |
| **Wniosek** *(podkreśl właściwe sformułowanie)*<br>Otrzymany uzysk rzeczywisty $U_{rz}$ jest **mniejszy / większy / równy** uzyskowi teoretycznemu $U_t$ | |

Wyniki ważenia (M, $U_{rz}$) i obliczenia ($U_t$) zapisz z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

**Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)**



Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl